



## 2016 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Die Entdeckung von der südlichen Rhone

### Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie Nachts an die Reben abzugeben. Auf dem reduziert anmutenden Etikett sind diese speziellen Steine stilisiert. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell behandelt und gerneret.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Pflaumen und Zintkirschen in der fruchtbetonten Nase, feine Lebkuchenwürze dahinter. Süssliche Kirschenfrucht im saftigen Gaumen, Zwetschgen in vielen Facetten und nun auch Brombeeren und Nusschokolade, gute Balance zwischen Süsse und zartpelziger Textur, angenehmer Gaumendruck bis ins fruchtig ausklingende Finale. Grossartiger Weinwert aus der Nähe von Avignon.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0899616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Evidence**

Lirac AOC  
Domaine Coudoulis

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate in Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.